

GRENOLI MONFERRATO BIANCO 2023 DOC

L I E D H O L M



VITIGNO

70% SAUVIGNON BLANC - 30% CHARDONNAY



GRADAZIONE TOTALE

12,5%



TEMPERATURE DI SERVIZIO

8-10°C



VINIFICAZIONE

Vendemmia effettuata in due riprese, prima per lo Chardonnay verso fine agosto/primi di settembre, il cui mosto viene tenuto al freddo in attesa della maturazione del Sauvignon Blanc, che viene vendemmiato 10/15 giorni più tardi. Dopo l'assemblaggio il mosto fermenta per 15 gg in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 15°C.



MATURAZIONE

Nessuna.



NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: giallo dorato.

SAPORE: setoso e persistente, leggera nota minerale.

PROFUMO: complesso con sfumature floreali e fruttate, lieve nota varietale.



ABBINAMENTI

Primi antipasti e primi piatti di mare e di terra.

Formaggi freschi.



PERIODO DI CONSUMAZIONE

Fino a 5 anni dalla vendemmia.



GRAPES

70% SAUVIGNON BLANC - 30% CHARDONNAY



TOTAL ALCHOLIC STRENGHT

12,5%



SERVING TEMPERATURE

8-10°C



VINIFICATION

Harvest carried out in two stages, first for the Chardonnay towards the end of August/beginning of September, whose must is kept in the cold while waiting for the maturation of the Sauvignon Blanc, which is harvested 10/15 days later. After assembly, the must ferments for 15 days in steel tanks at a controlled temperature of 15°C.



MATURATION

None.



TASTING NOTES

COLOR: golden yellow.

TASTE: silky and persistent, light mineral note.

SCENT: complex with floral and fruity nuances, light varietal note.



PAIRINGS

First appetizers and first courses of seafood and meat.

Fresh cheeses.



DRINKING PERIOD

Up to 5 years after the harvest.



SOCIETÀ AGRICOLA MONTE FERRATO SRL

SEDE: LU E CUCCARO MONFERRATO (AL) - CANTINA: FUBINE MONFERRATO (AL)

+39.0332 798836 INFO@LIEDHOLM.COM LIEDHOLM.COM /LIEDHOLM.WINE